

多くの人に漆の魅力を伝えたい。「と意欲的です。時を経るにつれて深みが増す漆塗りと同様に、和也さんのこれからの活躍が楽しみです。」

「漆」といって古いイメージで見られがちですが、漆を塗ると古いものが新しい物に生まれ変わる。若い人にも触れてほしい。「と語る和也さん。「漆器や建物ばかりでなく、いろいろな場面や形状で漆の魅力を感じてもらえるよう、ここから発信していきたい。一人でも」



漆職人 佐藤 和也さん (鳴子温泉)

伝統と和の融合 魔法の塗料「漆」が 新たな魅力を放つ



①「後継者というより仲間です。」と話す、師でもある父・建夫さんと
②2人の作品が並ぶギャラリー。作品もさることながら、その建物も見てほしい。

佐藤漆器工房 ギャラリー漆木舎
大崎市鳴子温泉字南原 200
☎・FAX 87-2361 <http://urushigoya.com>

中山平の豊かな自然の中にある「佐藤漆工房 ギャラリー漆木舎」。漆工芸家の佐藤建夫さんと次男和也さん親子が営むギャラリーです。

鳴子温泉の伝統的工芸品「鳴子漆器」の工房兼ギャラリーであるばかりでなく、古民家の建材を再利用したその建物は、梁、柱、床などが漆で塗られ、建物までもが美しい作品となっています。

高校卒業と同時に、漆工芸家である父・建夫さんに師事し、漆工芸の道に入った和也さん。漆工芸は「子どもの頃から身近にあっても落ち着くもので、漆職人の道に進んだのは「自然の流れ」だったそうです。鳴子温泉の漆職人の中では最も若く注目を集めています。

平成十二年の春にギャラリー漆木舎を建設した際、和也さんが柱や梁などに施した漆仕上げが評判となり、住宅建材を漆で塗装する仕事が始まりました。県内外の住宅やお寺の塗装を手がけ、職人としての経験を積み重ねてきました。



田尻地域発 田尻だからこそのできた安全・安心の美味しい無農薬米

「ふゆみずたんぼ米」

このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月紹介していきます。

田尻地域では、平成十五年から無農薬周辺の水田で、冬期湛水農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われています。ふゆみずたんぼは、三百年余の時間を越え現代に蘇った古く新しい農法です。冬の間も田んぼに水を張ることで、マガンや白鳥など水鳥のねぐらを確保し、菌類やイトミミズ、カエルなどの多様な生物を思いつかせます。それら生物の営みを活用することで、天然の肥料、雑草の抑制、害虫の防除などの効果を得て、農薬や化学肥料を使わずに安全・安心な良質米を生産する自然と共生していく農法です。

現在、十人の仲間と共にこの農法に取り組んでいる三浦孝一さんは、「きめ細かな水の管理や除草が必要なこの農法を継続し広めていくには、消費者の理解

「ドジョウやメダカ、カエルの姿も少しずつ増え、今では珍しいカイエビやオオコオイムシなども確認できるようになりました。」と話す三浦孝一さん

田尻地域では、平成十五年から無農薬周辺の水田で、冬期湛水農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われています。

ふゆみずたんぼは、三百年余の時間を越え現代に蘇った古く新しい農法です。冬の間も田んぼに水を張ることで、マガンや白鳥など水鳥のねぐらを確保し、菌類やイトミミズ、カエルなどの多様な生物を思いつかせます。それら生物の営みを活用することで、天然の肥料、雑草の抑制、害虫の防除などの効果を得て、農薬や化学肥料を使わずに安全・安心な良質米を生産する自然と共生していく農法です。

現在、十人の仲間と共にこの農法に取り組んでいる三浦孝一さんは、「きめ細かな水の管理や除草が必要なこの農法を継続し広めていくには、消費者の理解

田尻産の豚肉を手づくりみそに漬け込み、新鮮な野菜と一緒に焼いて食べる「みそ味食」。ふゆみずたんぼ米との相性もぴったりです。 加護坊四季彩館 ☎ 39-0404

ほくたちも一役買っています！

ふゆみずたんぼ米 価格表

ひとめぼれ	1kg	2kg	5kg	10kg
白米	600円	1,150円	2,800円	5,500円
玄米	560円	1,050円	2,600円	5,200円

☎ (有) 旬たじり穂波公社 ☎ 38-1021 ☎ 38-1022
ホームページ <http://www4.famille.ne.jp/~honami/>
Eメール honami@aquafamille.ne.jp



田尻産の豚肉を手づくりみそに漬け込み、新鮮な野菜と一緒に焼いて食べる「みそ味食」。ふゆみずたんぼ米との相性もぴったりです。 加護坊四季彩館 ☎ 39-0404